

La Fusina



Azienda Agricola

BAROLO D.O.C.G.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA**

Colore rosso rubino con tenui riflessi granato, sfumature rosso amaranto. Profumo intenso, pulito con note di ciliegia marasca, ribes nero e mora, sensazione retro olfattiva con ricordo di fieno e pepe; ricordo di tabacco e cuoio; sensazione tannica in leggero esubero; giovani sentori di legno dolce e finale di marmellata di lamponi. Stadio evolutivo: appena maggiorenne, con una lunga carriera. Grande gioiello dell'enologia piemontese.

<i>Varietà</i>	100% Nebbiolo da Barolo
<i>Età vigneti</i>	10 anni
<i>Alcool</i>	14%
<i>Lieviti</i>	selezionati
<i>Durata fermentazione</i>	15 - 18 giorni
<i>Vinificazione</i>	Breve con rimontaggi frequenti e controllo temperatura
<i>Affinamento</i>	In legno per 24 mesi, in tonneaux provenienti dalla Francia al 1° - 2° passaggio.
<i>Assemblaggio in acciaio</i>	per 12 mesi
<i>Affinamento in bottiglia</i>	per 8 mesi
<i>Produzione media</i>	5000 bottiglie
<i>Esportato</i>	Svizzera, Austria, Germania, USA, Olanda, Norvegia
<i>Il restante</i>	50% al mercato italiano
<i>Temperatura di servizio</i>	18 °C

